

Generalità	Taleggio	
Presentazione	<p>Taleggio Formaggio grasso, da latte vaccino intero crudo o pastorizzato, a pasta cruda, fresco, molle, ottenuto per inoculo di starter biologici. La tipica stagionatura (poco più di un mese) è dovuta alla colonizzazione di ceppi batterici e fungini autoctoni dei luoghi di maturazione.</p> <p>Si presenta a forma di parallelepipedo quadrangolare, a facce piane con lati di 18-20 cm, scalzo diritto di 4-7 cm, peso medio di 1,7-2,2 Kg; crosta sottile, di consistenza morbida, di colore rosato naturale, con presenza di muffe caratteristiche color grigio-verde salvia chiaro (non è ammesso alcun trattamento della crosta); pasta di colore da bianco a paglierino, compatta, con qualche piccolissima occhiatura distribuita irregolarmente, talvolta friabile al centro della forma ("<i>mandorla gessata</i>") e, a fine stagionatura, più morbida immediatamente sotto la crosta; sapore "<i>caratteristico</i>", dolce, con una lievissima vena acidula a inizio stagionatura e una leggera nota amara nelle stagionature più avanzate; odore e aroma sono "<i>caratteristici</i>": il prodotto è leggermente aromatico, a volte con note di tartufo e con un possibile leggero sentore ammoniacale.</p> <p>Ottimo formaggio da tavola, prodotto e stagionato senza conservanti. Non è necessario togliere la crosta, ma è sufficiente raschiarla per ripulirne la superficie. Una polenta calda e fumante rappresenta un letto ideale sul quale adagiare il Taleggio che con il calore crea una morbidezza avvolgente sulla polenta dando origine ad un accostamento perfetto in cui il gusto delicato della polenta cede il posto al sapore e all'aroma del formaggio. In cucina consente di realizzare risotti morbidi e cremosi, torte salate, quiche, stuzzichini, pizze, o fuso per condire verdure e pietanze particolari.</p> <p>Per contrastare la sua grassezza, meglio optare per un vino "con le bollicine", mentre per asciugarne la succulenza si consiglia un vino che abbia una leggera nota tannica: la scelta migliore è quindi un rosso abboccato, profumato, leggermente frizzante e giovane, acidulo ma non acerbo (es. <i>Bonarda, Lambrusco non dolce, Gutturio, Cabernet, Pinot Nero</i> vinificato in modo che abbia una leggera effervescenza).</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DO 10/1955 DOP Reg. CE 1107/1996</p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia, Piemonte, Veneto
	Province-Zona	<p>Regione Lombardia Province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia: l'intero territorio</p> <p>Regione Piemonte Provincia di Novara: l'intero territorio</p> <p>Regione Veneto Provincia di Treviso: l'intero territorio</p>
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	<p>Stalla, Allevamento</p> <p>Vacche di razze varie, allevate in aziende ubicate nella zona d'origine</p> <p>Solo il bestiame delle aziende agricole situate nella zona indicata è abilitato a fornire il latte per la trasformazione in TALEGGIO. In particolare vengono raccolti tutti i dati dei conferenti latte, la cui individuazione avviene attraverso elenchi depositati e vidimati che sono compilati mensilmente. In questo modo si può agevolmente risalire al bestiame che ha prodotto il latte ed alla stalla ove è situato</p>
	Alimentazione	<p>Il latte per la produzione di Taleggio proviene da allevamenti nei quali la razione alimentare del bestiame è costituita principalmente da erba e/o fieno di prato polifita proveniente dal territorio identificato</p> <p>Nella razione alimentare sono inoltre previsti integratori (concentrati di cereali, sale pastorizio, complessi minerali e vitaminici)</p>
Organismi di tutela	<p>Consorzio Tutela Taleggio Via Roggia Vignola, 9 24047 Treviso (BG) Tel: +39 0363 304164 Fax: +39 0363 304387 e-mail: info@taleggio.it web: www.taleggio.it</p>	
Storia	<p>L'origine del Taleggio risale al X-XI sec. Quando, con altri formaggi era utilizzato ed apprezzato come merce di scambio.</p> <p>Nelle grotte delle Prealpi bergamasche, proprio in Val Taleggio, nell'Alta Bergamasca, il formaggio noto col generico nome di "<i>stracchino</i>" o "<i>stracchino quadro di Milano</i>" affinava le proprie qualità grazie alle fresche e profumate correnti d'aria provenienti dalle fenditure della roccia, acquisendo con la maturazione un inconfondibile e pregevole aroma.</p> <p>Il termine "stracchino" non definiva un solo formaggio, ma tutti quei formaggi a pasta molle e del peso di circa un chilo, che in passato venivano prodotti durante il periodo in cui le vacche, a fine estate, scendevano dall'alpe al piano ed erano quindi stanche - in dialetto "<i>stracchi</i>" - da cui appunto <i>stracchino</i>.</p> <p>Già nel 1300 lo <i>Stracchino di Val Taleggio</i> ebbe modo di distinguersi per i suoi particolari pregi, ma solamente dal secolo scorso fu commercializzato con il solo nome di Taleggio, riportato nel 1918 anche nel Dizionario Moderno di Alfredo Panzini.</p>	

	<p>Dalla vallata di origine, la produzione del Taleggio si è estesa prima a tutte le Prealpi lombarde e successivamente anche alle zone pianeggianti della Lombardia e dei vicini Piemonte e Veneto.</p> <p>Il formaggio ancora oggi viene prodotto solo ed esclusivamente con latte, caglio e sale e non sono in alcun modo consentiti trattamenti di crosta, oppure aggiunte di additivi o coadiuvanti di alcun genere, e ciò in quanto si rispettano le tecnologie tradizionali di lavorazione. L'intervento della tecnologia più avanzata si riduce esclusivamente all'impiego di macchinari moderni per la conservazione del latte e caldaie in acciaio per la lavorazione (una volta si usavano quelle in rame) . Ancora si utilizza largamente il legno sia per il trasporto del formaggio (casse) sia per la sua stagionatura (assi di legno) . Questo materiale come accadeva oltre 1000 anni fa, consente al formaggio di respirare e di rilasciare l'eccesso di siero consentendogli una regolare maturazione, senza che ne derivino aspetti negativi per quanto attiene alle caratteristiche igienico sanitarie che vengono rispettate in pieno.</p>
--	--

Descrizione		Taleggio
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Crosta lavata
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo quadrangolare ribassato
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 18 ÷ 20 (lato)
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 5 ÷ 7
Peso	Kg	1,7 ÷ 2,2
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Lavata, Muffettata
	Aspetto	Rugosa per i segni delle stuoie su cui viene fatto sgrondare, a volte fiorita con presenza di microflora caratteristica, con morchia morbida e sottile Sulla superficie delle forme si ritrova una microflora naturale mista, costituita da una associazione costante di <i>Schizomiceti</i> appartenenti alla famiglia delle <i>Micrococcacee</i> e di <i>Eumiceti</i> , tra i quali il <i>Geotrichum candidum</i> , <i>Mucor racemosus</i> , <i>Penicillium frequentans</i> e lieviti ascrivibili al genere <i>Torulospora</i> e <i>Saccharamyces</i> . Questa microflora della crosta proviene dall'ambiente, sia in fase di produzione (caseificio), che di maturazione (grotta o cella)
	Colore	Bianco grigiastro-rosato, con chiazze verde-salvia chiaro più frequenti con la stagionatura
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, poco elastica, tende a seccarsi con facilità diventando abbastanza rigida e fragile
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco che tende al paglierino con l'aumentare della stagionatura
	Struttura	Compatta, con fenomeni di proteolisi nel sottocrosta per effetto della maturazione prettamente centripeta A media stagionatura può presentare una "mandorla gessata" dovuta ad un'elevata acidità di partenza della pasta. Proseguendo la stagionatura la parte "gessata" tende a scomparire per effetto dell'aumento dell'attività proteolitica

	Occhiatura	Rada
	Forma	Irregolare
	Dimensione	Non uniforme
	Distribuzione	Spesso concentrata verso una faccia, poco sotto la crosta
Odore / Aroma	Intensità	Da abbastanza intenso ad intenso al progredire della stagionatura
	Persistenza	Abbastanza persistente
	Riconoscimenti	Da leggermente aromatico (il prodotto giovane), ad aromatico (il prodotto stagionato), con sentori di lattico cotto, intensi riconoscimenti animali (stalla), vegetali (fieno) e un odore ammoniacale (in prossimità della crosta) frequente a stagionatura avanzata
	Retrogusto	n.a.
Sapore	Dolce Salato Acido Amaro	Acidulo nel prodotto giovane, diventa più equilibrato nel prodotto stagionato in cui è più evidente il salato e, soprattutto vicino alla crosta, si avverte un leggero amaro
Sensazioni Trigeminale		A stagionatura avanzata può presentare una leggera piccantezza
Struttura (in bocca)		Molle, abbastanza cremoso, poco solubile e leggermente adesivo Nelle zone vicino alla crosta, la pasta è fondente mentre risulta più consistente e friabile nel centro specialmente se presenta la " <i>mandorla gessata</i> "
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.) Acqua (% s.t.q.) Furosina	≥ 48% ≤ 54% max 14mg/100g proteina

Utilizzo		Taleggio
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola, prodotto e stagionato senza conservanti Non è necessario togliere la crosta, ma è sufficiente raschiarla per ripulirne la superficie Una polenta calda e fumante rappresenta un letto ideale sul quale adagiare il Taleggio che con il calore crea una morbidezza avvolgente sulla polenta dando origine ad un accostamento perfetto in cui il gusto delicato della polenta cede il posto al sapore e all'aroma del Taleggio
	In cucina	Per realizzare risotti morbidi e cremosi, torte salate, quiche, tarte tatin, stuzzichini, pizze, o fuso per condire risotti, verdure e pietanze particolari
Abbinamenti	Vino	Per contrastare la grassezza, meglio optare per le bollicine, mentre per asciugare la succulenza si consiglia un vino che abbia una leggera nota di tannino: la scelta migliore è quindi un rosso abboccato, profumato, leggermente frizzante e giovane, acidulo ma non acerbo. Per esempio sono molto indicati un Bonarda, un Lambrusco non dolce, un Gutturino, un Pinot Nero, vinificato in modo che abbia un minimo di effervescenza, oppure un Cabernet
	Miele / Confetture	Per le stagionature più brevi si possono abbinare bene il miele millefiori oppure una marmellata di arance o mandarini che hanno un sapore leggermente aspro tipico degli agrumi, accompagnato dalla dolcezza dello zucchero che creano insieme un contrasto in bocca equilibrato, che esalta le caratteristiche del formaggio senza prevaricare Per una stagionatura più lunga, che presenta un sapore più forte, e talvolta quasi pungente rispetto ad un Taleggio più giovane, si abbina felicemente il miele di castagno che ha un sapore amarognolo e un aroma intenso e penetrante, oppure la mostarda di frutta con un piacevole contrasto tra la morbidezza e la cremosità del Taleggio e il gusto dolce/piccante della frutta della Mostarda
	Frutta	Frutta fresca: in particolare uva e pere, in quanto la succosità di tali frutti esalta la morbidezza e il gusto deciso e aromatico del Taleggio, che ricambia accentuando i profumi della frutta fresca Frutta secca: abbinamento classico con noci, nocciole e mandorle che contrastano con la loro croccantezza e rotondità di sapore la morbidezza e le note aromatiche del Taleggio
	Verdure	In particolare cotte: radicchio, funghi, zucca, patate, zucchine

		Se si vuole abbinare il Taleggio a verdure crude si consigliano soprattutto pomodori conditi con basilico, in quanto il sapore leggermente acido dei pomodori e il fresco del basilico contrastano con la dolcezza e la cremosità avvolgente del Taleggio
	Pane	Preferibilmente casereccio

Produzione		Taleggio			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo, o pastorizzato			
	Aggiunte	Lattoinnesco costituito da <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> in associazione Può essere utilizzato un lattoinnesco naturale, ottenuto in azienda, oppure ottenuto da colture selezionate			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	32 ÷ 35 °C			
	Tempo	15 minuti circa.			
	Tipo di caglio	Caglio bovino liquido (vitello o vitellone, anche in parti non proporzionali) Non è ammesso l'uso di caglio ottenuto da microrganismi geneticamente modificati			
Rottura coagulo	Dimensione	Si effettuano due rotture della cagliata La prima rottura è grossolana ed è seguita da una sosta di 10÷15 minuti in modo che iniziando la fase di spurgo il coagulo acquisti maggiore consistenza Con la seconda rottura si ottengono glomeruli caseosi della grandezza di una <i>nocciola</i>			
Formatura		L'estrazione della cagliata avviene per trasferimento dalla caldaia negli stampi di forma quadrata, appoggiati su stuoie per favorire lo sgrondo del siero			
Trattamenti forma	Stufatura	In camera calda (22÷25 °C e umidità ~ 90%) per un tempo variabile di 8÷16 ore. Questa operazione rappresenta uno dei passaggi più importanti e delicati del processo di produzione perché in questa fase si realizza l'acidificazione della pasta e si completa l'espulsione del siero Durante questa fase vengono eseguiti numerosi rivoltamenti delle forme, seguendo precise cadenze La marchiatura identificativa del prodotto, avviene durante la stufatura, nel corso di uno dei rivoltamenti, dopo la messa in forma della cagliata, prima della salatura, affinché la relativa impronta risulti evidente anche nel formaggio maturo. La matrice è di materiale plastico ad uso alimentare e viene impressa solo su una faccia piana e reca il numero di identificazione del Caseificio, che si rileva mediante l'applicazione delle matrici distribuite dalla Struttura di Controllo o dal Consorzio di Tutela			
	Salatura	A secco (nel sistema artigianale), con sale fine, richiede circa 4 trattamenti In salamoia (nel sistema industriale), dove le forme stanno immerse per 8÷10 ore La salatura è operazione critica dalla quale dipende fortemente la buona riuscita del TALEGGIO, formaggio a maturazione tipicamente centripeta (che procede dall'esterno verso l'interno, fino al centro della forma). Negli strati più esterni si ha una concomitanza di una elevata concentrazione salina (notoriamente batteriostatica), necessaria per salare tutta la pasta, ed uno sviluppo di microrganismi, anche di superficie, agenti della maturazione			
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 35 gg			

	°C – UR %	In ambienti con temperatura di 2÷6 °C e UR 85÷90 %
	Cura forma	Durante il periodo di stagionatura, ogni sette giorni, le forme devono essere rivoltate e trattate con un panno imbevuto di salamoia al fine di mantenere umida e morbida la crosta, impedire la crescita di muffe anomale (soprattutto <i>Penicillium</i>) e di alcuni patogeni (tra i quali la <i>Listeria</i>) e favorire la proliferazione batterica di superficie (<i>Staphylococcus</i> , <i>Microbacterium</i> , ecc.) responsabile della classica colorazione rosata che contraddistingue il formaggio
Commercializzazione		<p>Il formaggio a denominazione di origine "Taleggio" è immesso al consumo in forma intera, con l'apposito contrassegno e con l'incarto recante il nome "Taleggio"</p> <p>Il marchio del formaggio TALEGGIO, in armonia con quanto disposto dall'articolo n. 5 del Decreto Presidente della repubblica n. 667 del 5 agosto 1955, è composto da quattro cerchi disposti in forma quadrata, in ognuno dei quali sono iscritte le seguenti lettere e numeri :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nel 1° cerchio in alto a sinistra la lettera T - nel 2° cerchio in alto a destra la lettera T - nel 3° cerchio in basso a destra la lettera T - del 4° cerchio in basso a sinistra il numero del caseificio produttore <p>Il marchio è di materiale plastico ad uso alimentare e viene impresso su una faccia piana del formaggio al momento della 2ª rivoltatura del formaggio e prima della salatura , affinché la relativa impronta risulti evidente anche nel formaggio maturo (vedi)</p> <p>Poiché il TALEGGIO viene venduto anche in confezioni, e quindi incartato, è prevista l'applicazione di un marchio anche sull'involucro esterno (vedi). Questo marchio ha il bordo interno di colore rosso , quello intermedio "bianco" e quello esterno verde. Al centro vi è il logo del Consorzio composto dalle lettere in nero stilizzate "CTT" sotto il quale può essere inserito il numero dell'azienda che provvede al confezionamento, che deve avvenire esclusivamente nella zona di origine, in modo da poterla identificare durante la fase della commercializzazione</p> <p>Rispettando le prescrizioni del Consorzio la forma può essere suddivisa in porzioni con dimensioni pari a "mezza forma" (circa 1,1 kg) e 1 decimo di forma (circa 200 g)</p> <p>Gli incarti di Taleggio D.O.P. devono riportare i seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la denominazione di vendita "Taleggio" seguita dall'acronimo D.O.P. o dalla dicitura per esteso "Denominazione di origine protetta" - la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf" - il logo della D.O.P. Taleggio (quadrifoglio) - Il bollo sanitario (codifica aggiornata) <p>Sulle confezioni del prodotto porzionato deve essere presente la dicitura: "Licenza Consorzio Tutela Taleggio n..." - come previsto dall'apposita Convenzione</p> <p>N.B.: Quanto sopra riportato è valido per pelure, etichette, film plastici e scatole per vendita singola</p>

